



## Unsere Buffetvorschläge

Wenn Sie lieber ein Buffet für Ihren schönsten Tag bevorzugen, finden Sie hier unsere Themen-Buffetvorschläge. Natürlich besteht auch die Möglichkeit, individuelles Buffet für Ihre Hochzeit zusammenzustellen.

Unsere Buffetangebote gelten ab 60 Personen.

### **RUSTIKALES BUFFET**

KARTOFFELCREMESUPPE mit Speckstreifen

\* \* \*

HAUSSÜLZCHEN

AUSGELÖSTER BEINSCHINKEN mit Kren

GEBACKENE HÜHNERBRÜSTCHEN mit Erdäpfelsalat

Kleine hausgemachte FLEISCHLAIBCHEN

SCHLACHTPLATTE mit eingelegtem Essiggemüse

\* \* \*

KNACKIGE BLATTSALATE

Tomaten-, Gurken-, Kraut-, Erdäpfel-, Karottensalat mit hausgemachtem Dressing

RINDFLEISCHSALAT & WURSTSALAT

\* \* \*

Reichhaltige Auswahl an BROT & GEBÄCK mit Butter

\* \* \*

KÜMMELBRATL mit Schwarte und G'selchtes

SCHOPFBATL MIT NATURSAFTL warmen Speckkrautsalat und Semmelknödel

KRÄUTERGNOCCHI mit Käse überbacken

BLUNZENGRÖSTL mit Sauerkraut

\* \* \*

ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUSSWAHL vom Brett

\* \* \*

TOPFEN – MARILLENSTRUDEL

APFELTORTE

Hausgemachte Blechkuchen

---

\* PRO PERSON Euro 20,-

\* inkl. festlich gedecktem Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas



## GOURMET BUFFET

HAUSGEBEIZTER LACHS mit Dillsenfauce  
RÄUCHERLACHS mit Oberskren  
FRISCH GESCHNITTENER PROSCIUTTO mit Melonenauswahl  
ROASTBEEF  
ROSA ENTENBRUST mit mariniertem Gemüse  
\* \* \*

MARINIERTE ZUCCHINI UND MELANZANI  
MARINIERTE GETROCKNETE TOMATEN  
MEERESFRÜCHTESALAT  
RUCOLASALAT mit gehobeltem Parmesan,  
Olivenöl und Balsamicoessig  
\* \* \*

GROSSES BUFFET mit marktfrischen Salaten  
Reichhaltige Auswahl an BROT & GEBÄCK  
mit Butter  
\* \* \*

HIRSCHRÜCKEN im Ganzen mit Pilzen gebraten,  
Serviettenknödel und Preiselbeeren  
SCHWEINEMEDAILLONS auf Pfeffermelange mit Spätzle  
ZANDERFILET in Kartoffelkruste mit Paprikaschaum  
\* \* \*

ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUFWAHL vom Brett  
\* \* \*

PFIRSICH - JOGHURTERRINE  
TIRAMISU  
SCHOKOLADENMOUSSE  
FRÜCHTEKORB

---

\* PRO PERSON Euro 29,-

\* inkl. festlich gedecktem Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas



## ITALIENISCHES BUFFET

VITELLO TONNATO

(fein geschnittener Kalbstafelspitz auf Thunfisch-Karpercreme)

ANTIPASTI MISTI

(verschiedene Vorspeisen nach Saison)

INSALATA CAPRESE

(Mozzarella mit Tomaten und Basilikum)

AFFETATO MISTO

(Mailänder Salami, Mortadella, Prosciutto crudo, Oliven, gefüllte Tomaten, Balsamicozwieberl, ect.)

FRISCH GESCHNITTENER SAN DANIELE mit Melone

RUCOLA MIT SHRIMPS und Zitronen-Olivenmarinade

\* \* \*

LASAGNE AL FORNO

PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA

(Hühnerbrust in Pizzaiolasauce)

SCALOPPINA AL LIMONE

(Kleines Limettenschnitzerl mit Reis)

SALMONE CON SALSA

(Pochiertes Lachsfilet auf Basilikumschaum und Kartoffel)

\* \* \*

MARKTFRISCHE SALATE VOM BUFFET

BROT & GEBÄCKAUSWAHL (Ciabatta, Grissini, Weißbrot)

\* \* \*

TIRAMISU

PANNA COTTA

MACEDONIA (Fruchtsalat mit Grand Marnier)

GEBRANNT VANILLECREME

MASCARPONECREME

\* \* \*

ITALIENISCHE KÄSEUSWAHL

---

\* PRO PERSON Euro 25,-

\* inkl. festlich gedecktem Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas



## FEINES REGIONALES BUFFET

TAFELSPITZSÜLZCHEN mit Kürbiskern dressing  
ROASTBEEF vom Innviertler Mastochsen mit Sauce Tatars  
GERÄUCHERTES FORELLENFILET mit Oberskren  
GEBACKENES BAUERNHENDL mit Erdäpfelsalat  
INNVIERTLER SCHINKENSPECK mit Melone

\* \* \*

### KNACKIGE BLATTSALATE

Tomaten, Gurken, Kraut, Erdäpfel, Karotten  
mit hausgemachtem Dressing

INNVIERTLER BAUERN Salat mit Schafskäse

\* \* \*

Reichhaltige Auswahl an BROT & GEBÄCK  
mit Butter

\* \* \*

SUPPE JE NACH SAISON aus dem Suppentopf!

\* \* \*

KNÖDELVARIATION mit warmen Speckkrautsalat  
TAFELSPITZ mit Apfelkren, Gemüse und Röstkartoffel  
SCHWEINEMEDAILLONS mit Pfeffersauce und Spätzle  
GNOCCHI mit Tomatensauce  
PUTENGESCHNETZELTES mit Rösti

\* \* \*

ÖSTERREICHISCHE KÄSE-AUSWAHL vom Brett

\* \* \*

SCHOKOMOUSSE  
TOPFEN-MARILLENSTRUDEL  
B'SOFFENER KAPUZINER  
HAUSGEMACHTE MEHLSPEISEN

---

\* PRO PERSON Euro 24,-

\* inkl. festlich gedecktem Tisch, Servietten, Besteck, Wein- und Wasserglas